

EL QUESO, ¿DE VACA O DE OVEJA?

Ing. Ind. Pablo Battro. 2011. Producir XXI, Bs. As., 19(236):58-59.

www.culturaquesera.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

LAS MIL UNA LECHES

Muchas veces empezamos la actividad quesera porque ya tenemos la leche, generalmente de vaca, pero también ocurre que por una razón u otra queremos lanzarnos en la producción de quesos de leches diferentes, especiales.

En nuestro país esas leches especiales son las de oveja, cabra o búfala, aunque obviamente cualquier mamífero sano nos puede dar leche para producir queso, como en algunas regiones del mundo, en las que se usa el dromedario o también el yak. Pero hablemos un poco de la vaca y la oveja.

EFICIENCIA DE CONVERSIÓN MEDIDA EN KG DE QUESO

Si tenemos animales para ordeñar y hacer queso, básicamente lo que nos interesa es la cantidad de queso producido por unidad de alimento que suministremos al rodeo o majada, así deberíamos ver esto de la productividad.

El caso más notorio es el de la vaca mahonesa en la isla de Menorca (Mahon es su capital) con cuya leche se hace el queso Mahon con Denominación de Origen. En esa isla la gente solía tener unas pocas vacas y las conocía a cada una no por su producción de leche sino por la producción de queso: "esta me da 350 kg, aquella casi 500 kg...", de esta manera en realidad conocía a sus vacas por su producción en litros corregida por su contenido de sólidos, o de grasa y proteína.

LAS RAZAS LECHERAS

De las razas lecheras vacunas la reina es la Holstein, ampliamente mayoritaria en nuestro país, aunque hay también Jersey, cruza de ésta con Holando y algunas otras razas y cruza en pequeñas cantidades: Hay poco de Shorthorn lechero, muy usado por los galeses en el sur para su queso Chubut, casi nada de Normanda y algunas otras que se ordeñan en escala familiar.

La Holstein en realidad debería llamarse Frisona ya que es originaria de Frisia, pero como los embarques al nuevo mundo, en donde tuvo su enorme desarrollo, se realizaban desde la región de Holstein, acabaron llamándose así. En Argentina suelen llamarse Holstein a las definidas por su alta producción de leche, vacas de fuerte esqueleto, de terneros difíciles de engordar, y Frisona a una vaca similar pero más "robusta".

Este conjunto de razas vacunas, pesan entre 400 y 700 kg, y tienen producciones a nivel comercial de 4.500 a 7.000 litros. Obvio que si tomamos las de punta se llega a valores increíbles, por ejemplo la vaca Normanda Tapette dió en su tercera lactancia 14.515 kg de leche, nada mal para una vaca doble propósito. Su madre fue, al estilo de la mahonesa, la Mejor Quesera en el Concurso General Agrícola de París en el año anterior. No solo de leche holando vive el hombre.

LA LECHE DE OVEJA TAMBIÉN VIENE DE FRISIA

Las ovejas que suelen ordeñarse tienen pesos corporales entre los 35-40 kilos para una merino y hasta 65-70 para una Frisona o una cruza. La oveja frisona (ostfriesisches milchshafe) es básicamente una raza cruzante, por eso prácticamente todas las ovejas que se ordeñan en la Argentina suelen tener algo de sangre frisona, la Pampinta con Corriedale, también la cruza de Frisona con Texel, o Frisona con Romney o Lincoln.

En Israel se usa mucho la Assaf, que es cruza de Frisona con Awassi, todas aprovechan el aporte lechero que hace la frisona, la rusticidad de la otra raza y algún factor referido por ejemplo a la posición de los pezones, etc.

Esta reina de las ovejas lecheras, como la holanda, también es originaria de la misma región, Frisia. Como curiosidad, la Texel, con que se hace la cruza, es de la isla de Texel en el mar del norte holandés. Parece ser que, para leche, los holandeses.

Unos valores típicos de producción en ovejas, en litros por lactancia, para las distintas razas son las que se observan en el cuadro.

Razas	lt de leche/lactancia
Merino	40 lt
Corriedale	60 lt
Manchega	120 lt
Lacaune (para el Roquefort)	170 lt
Pampinta	190 lt
Frisona x Texel	190 lt
Assaf	300 lt
Frisona (en Alemania)	400 a 800 lt

RENDIDORAS LAS OVEJAS

La leche de oveja tiene valores de grasa entre 5,5 a 6 % para una frisona, hasta casi 10 % en una merino, con valores de proteína también altos en proporción. Es así que la leche de oveja si la usamos para quesos rinde notoriamente más que la de vaca.

A diferencia de la vaca, cuya lactancia es más o menos igual para las diferentes razas lecheras, en ovejas no es lo mismo, podemos tener 50 días para una merino (la del queso de La Serena en España) hasta 270 para una frisona, con valores intermedios para las cruas.

Pero el sector lechero ovino en la Argentina es casi inexistente, hay censadas solo 3700 ovejas lecheras en ordeño, con unos 190 días de lactancia general y una producción promedio por lactancia de 136 litros (Busetti et al, 2009).

UN ENORME POTENCIAL DE DESARROLLO

La producción anual de leche de oveja en nuestro país es de 500.000 litros, aunque parezca increíble, la podría producir un solo tambo de 70 vacas de ordeño en la pampa húmeda. Se puede ver de dos maneras, o las ovejas no sirven, o hay un enorme potencial de desarrollo.

No es sencillo hacer comparaciones productivas queseras, pero haremos algún intento. Si estimamos que estos animales, sean vacas u ovejas, consumen en función de su peso vivo, o de su peso metabólico si queremos, vemos que donde pasta una vaca pueden pastar unas 8 a 12 ovejas.

Si calculamos que durante la lactancia nuestra vaca produce, digamos, 5000 litros de leche, unos 450 kilos de queso semiduro por hectárea, las 10 ovejas promedio que pondríamos en su lugar nos pueden dar unos 300 kilos de queso, algo menos, pero de alto valor.

OVEJA O VACA?, ES LA CUESTIÓN

Hay pros y contras, para obtener la leche que se ordeña de una vaca tendríamos que ordeñar 15 ovejas, más complicado, o también, ¿donde conseguimos un veterinario que atienda los problemas de las ovejas lecheras? Pero por otro lado los quesos de oveja valen más del doble que su equivalente de vaca, sin embargo casi nadie los conoce.

En la disyuntiva de tener la libertad de optar por una u otra, no hay respuesta fácil, pero claramente la decisión está en los dos extremos, ¿tendremos leche de oveja suficiente?, ¿tendremos mercado para nuestro queso? Porque hacer el queso, aunque hay peculiaridades para cada leche, es lo mismo.

Volver a: [Leche y derivados](#)